JULHO 2026

Viagem E TURISMO

SONHE. PLANEJE. EMBARQUE

GRAMADO

As novidades gastronômicas do destino de inverno mais amado do Brasil

MAGIA DOS CRISTAIS
Nossa repórter pôs a mão na massa na fantástica fábrica Cristais de Gramado

TOUR AZEITADO
A degustação, o trenzinho e o fim de tarde encantador no Olivas de Gramado

Gramado fisga a gente pelo estômago

Do tradicional fondue a pratos mais elaborados, a cidade gaúcha vem subindo muitos degraus no terreno da gastronomia

Por Cecília Carrilho

(Cleiton Thiele/Reprodução)

Fondue: a iguaria hors concours de Gramado

Há cidades que ficam na memória pelas paisagens. Gramado fica também pelos aromas. Ao caminhar por suas ruas, é comum perceber como hotéis, lojas e restaurantes parecem ter escolhido um perfume próprio, quase como uma extensão daquilo que oferecem. Com forte vocação turística, a cidade da Serra Gaúcha conquistou pela 12ª vez o título de Melhor Destino de Inverno no Prêmio O Melhor de Viagem e Turismo 2025/2026. Entre novos restaurantes, tradições artesanais e atrações cercadas pelos vales da região, Gramado segue renovando sem abrir mão da atmosfera que a transformou em um clássico do turismo nacional.

É por falar em restaurantes, fui embora de Gramado com a sensação de ter sido fisgada pelo estômago. Não à toa, quando contei aos meus amigos que visitaria o destino, a primeira coisa que me perguntaram foi se eu provaria algum fondue por lá – prato bastante associado a lugares frios. Sim, provei, mas a cidade reserva muito mais.

A herança dos imigrantes europeus segue presente na culinária, mas nos últimos anos a

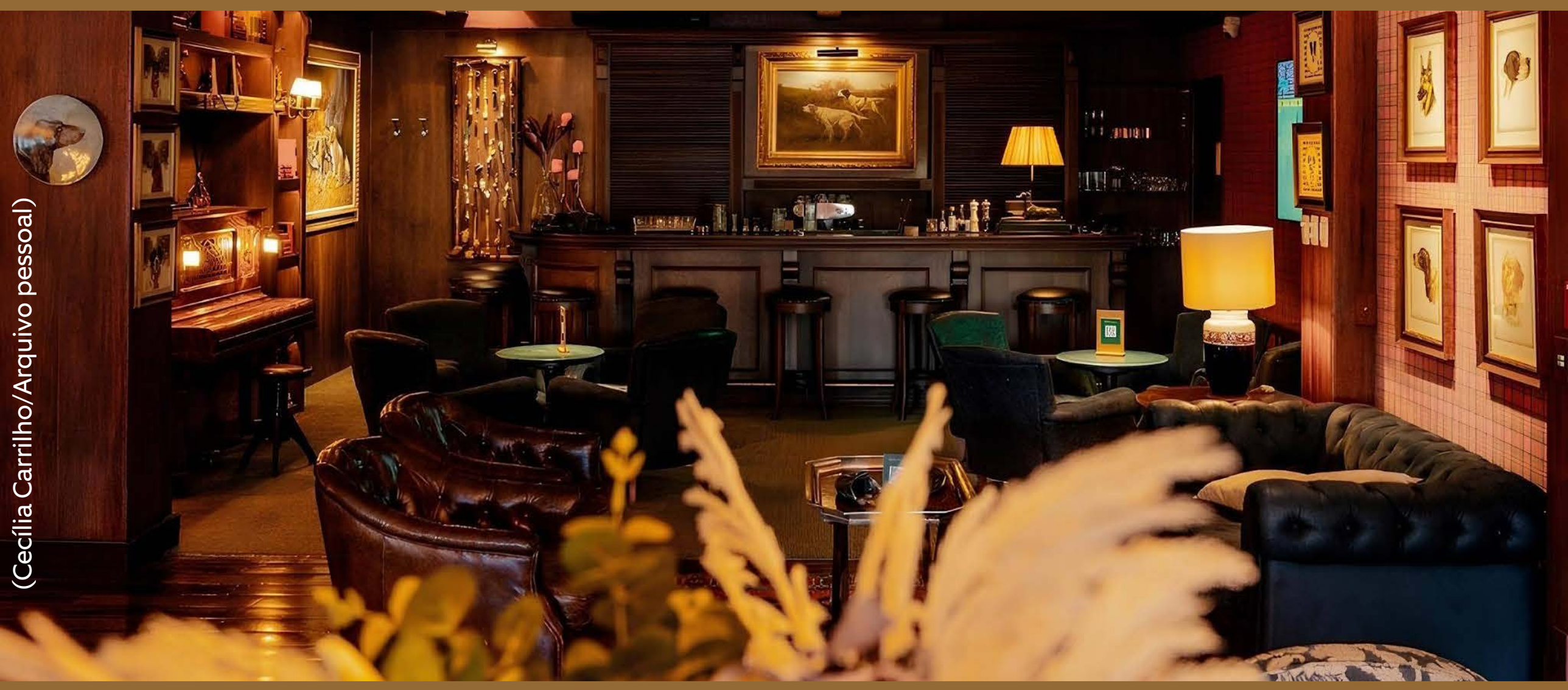
cidade também passou a investir em uma cena mais contemporânea – com chefs renomados, menus autorais e uma valorização cada vez maior dos ingredientes brasileiros.

Com mais de 300 restaurantes, a abundância pode acabar confundindo: entre casas tradicionais e endereços mais sofisticados, escolher onde comer virou quase uma empreitada. Fiz a minha parte e voltei de lá com uma seleção de 9 restaurantes testados e aprovados.

1. EL PERRO BAR

Hotel Casa da Montanha - Av. Borges de Medeiros, 3166 | Site
Todos os dias, das 11h às 23h

Dentro do **Hotel Casa da Montanha**, o **El Perro Bar** funciona como um respiro aconchegante em meio ao centro de **Gramado**. Integrado à sala de estar do hotel, o ambiente mistura elegância e rusticidade, trazendo tons quentes, madeira, e detalhes como os quadros de cachorro espalhados pelas paredes. O local também é aberto a não hóspedes, mediante disponibilidade.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Parte do cenário do El Perro no Casa da Montanha

comparado ao **Giostra**, também no hotel e com menu assinado pela chef Carla Pernambuco), mas cumpre bem a proposta de uma snackeria caprichada, feita sob medida para um almoço mais leve ou um happy hour prolongado.

Comecei pelos *mini bites de arancini* (R$ 89), cubinhos de risoto crocantes por fora e bem cremosos por dentro, com cogumelos e um leve toque trufado. Também pedi a *polenta crocante* (R$ 89), que vem em formato de chips, com requeijão artesanal e parmesão. Ambos são gostosos, mas acabei preferindo os mini bites, por serem uma opção mais leve para anteceder o prato principal.

Entre os principais, fui de *steak & fries* (R$ 129). Simples e bem servido, a fonduta de par-

mesão eleva o sabor e é derramada sobre a carne na presença dos comensais (a molheira com o queijo é deixada ao alcance para o caso de alguma "emergência"). Minha colega de mesa pediu o *risoto de cogumelos da serra* (R$ 129) - dei uma garfada e com certeza pediria numa próxima.

Para fechar, a casa oferece apenas duas sobremesas, o que ajuda aqueles que são indecisos como eu. Fui na *torta úmida de uvas da serra* (R$ 79) com gelato artesanal, com um leve azedinho de fundo. Outra opção era o *pudim em crosta de grana padano* (R$ 79).

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Torta de uva ou pudim, eis a questão

2. OCRE RESTAURANTE & BAR DE CHARCUTARIA

Hotel Wood - R. Mário Bertoluci, 48

Bar de Charcutaria abre diariamente das 15h às 23h. Restaurante de segunda a sábado, das 19h às 23h | Instagram

O **Ocre** fica no térreo do **Hotel Wood**, hospedagem do grupo **Casa Hotéis** - o mesmo do **Casa da Montanha**, que mencionei antes. São poucos minutos de caminhada entre um e outro.

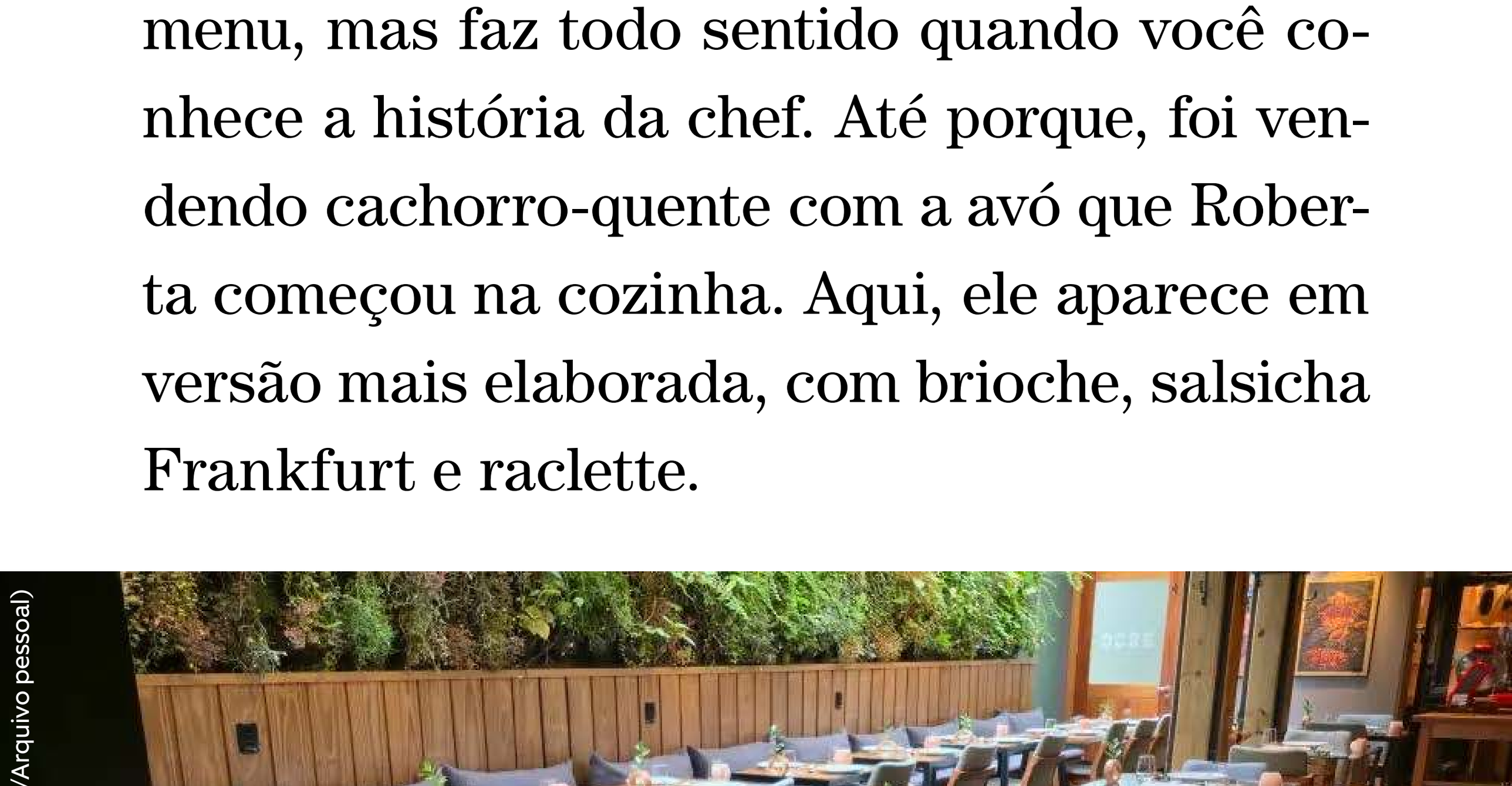
Aberto ao público, o restaurante tem menu assinado pela chef Roberta Sudbrack e segue a lógica do "luxo do simples". Ou seja, ali os ingredientes brasileiros são valorizados a partir de uma técnica apurada e uma cozinha sem excessos.

Comecei pela charcutaria, com embutidos laminados na hora e uma seleção de queijos brasileiros que variam entre os mais suaves e os mais intensos. Para quem quiser ir direto ao ponto, há seleções com três tipos (R$ 79) ou cinco (R$ 139).

Antes dos pratos principais, o *couvert* (R$ 49) já começa dizendo a que veio. Pão casei-

ro, manteiga, azeite e uma panelinha de queijo derretido que chega fumegante à mesa. Em seguida, vieram a *salada de tomates flutuantes* (R$ 69), com burrata e cebolas assadas no carvão, e a *polenta orgânica mole gratinada* (R$ 109), cremosa e reconfortante.

Um dos pratos mais curiosos daquela noite foi o *Wood Dog* (R$ 79), um cachorro-quente que, à primeira vista, parece deslocado no menu, mas faz todo sentido quando você conhece a história da chef. Até porque, foi vendendo cachorro-quente com a avó que Roberta começou na cozinha. Aqui, ele aparece em versão mais elaborada, com brioche, salsicha Frankfurt e raclette.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O aconchegante salão do Ocre

Mas foi na sobremesa que o jantar realmente brilhou. A *panqueca suflê* (R$ 89), feita no forno a carvão chega estufada e é finalizada com doce de leite quente, que é derramado sobre o prato já na mesa. Aqui a gente percebe que o ditado sobre ter sempre um espacinho reservado para sobremesa é verdade. Leve, nada enjoativa e, sem exagero, uma das melhores sobremesas que comi em **Gramado**. Saiba mais sobre como é a hospedagem no Hotel Wood.

3. RESTAURANTE HÖPPNER

Hotel Ritta Höppner - R. Pedro Candiago, 364
Diariamente, das 12h às 15h e das 19h às 23h | Instagram

No bairro **Planalto**, o **Restaurante Höppner** é vizinho do **Mini Mundo** e funciona dentro do tradicional **Hotel Ritta Höppner**. O local possui uma atmosfera clássica, com lustres e um salão que parece ser de outra época. O espaço é aberto para não hóspedes mediante reserva.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O convidativo salão do Höppner

Lá, escolhi o menu degustação "Sabores da Baviera", (R$ 247,50) servido em seis tempos com harmonização de cervejas. Inclusive, lá vai uma dica: se você optar pela degustação, esteja com tempo e chegue com fome. Com os horários apertados que eu tinha, quase não consegui aproveitar. Os primeiros pratos são menores e dão a impressão de que será uma refeição leve, mas eles ganham volume ao longo do percurso. É impossível saborear tudo em menos de duas ou até três horas.

A sequência passa por clássicos da culinária alemã. O primeiro que experimentei foi o bolinho de batata harmonizado com uma pilsen. Em seguida, salsichas bock e weiss com salada de batata e mostardas. Apesar da aparência menos apetitosa, os sabores ornam bem com a cerveja weiss.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Clássicos alemães, do começo ao fim

O pato ao molho de frutas vermelhas foi um dos meus pratos favoritos, principalmente pelo equilíbrio entre a acidez e a doçura, acompanhados da cerveja cream ale. Em seguida, veio o tradicional eisbein (joelho de porco assado com chucrute), acompanhado de uma double ipa, mais amarga. O último prato salgado foi o schnitzel, lombo suíno à milanesa servido com cogumelos e spätzle de queijo.

Para fechar, o clássico apfelstrudel. Como sou fã de tortas de maçã - ou de qualquer sobremesa que leve a fruta -, sou suspeita para opinar, mas achei a combinação da massa com os acompanhamentos de nata e sorvete reconfortante.

4 . CATHERINE

R. Emílio Sorgetz, 200 | Instagram

Segunda a sexta, das 18h às 00h; e sábado e domingo, das 12h às 00h

Para ser sincera, é difícil competir com o **Catherine**. Isso em qualquer aspecto - seja no sabor, na decoração, no atendimento ou até mesmo na localização, de frente para a **Praça das Rosas**. O restaurante entrega tudo e mais um pouco e, no meu caso, já tinha se tornado favorito antes mesmo da primeira garfada. Ou melhor, da primeira espetada: chegamos ao esperado fondue.

Inaugurado em 2022, o **Catherine** nasceu com a proposta de inovar a cena gastronômica de **Gramado** ao combinar técnica francesa com ingredientes regionais. Lá, são trabalhadas duas sequências de fondue: a **Catherine** (R$ 298 por pessoa), mais simples, e a **Prestige** (R$ 328 por pessoa), mais completa - e foi essa que provei na minha visita. Para quem preferir, a casa também oferece opções de pratos e fondues à la carte.

Começamos com o fondue de queijo, que vai do clássico suíço até versões mais elaboradas,

como o de cogumelos com aroma de trufas e o de alho, um dos meus favoritos. À mesa, chegam também os acompanhamentos: pães de batata-doce, tubérculos assados, presunto cru, goiabada e outros itens que transformam cada mergulho do garfo na panela em um espetáculo de esticadas queijudas, bastante fotogênicas.

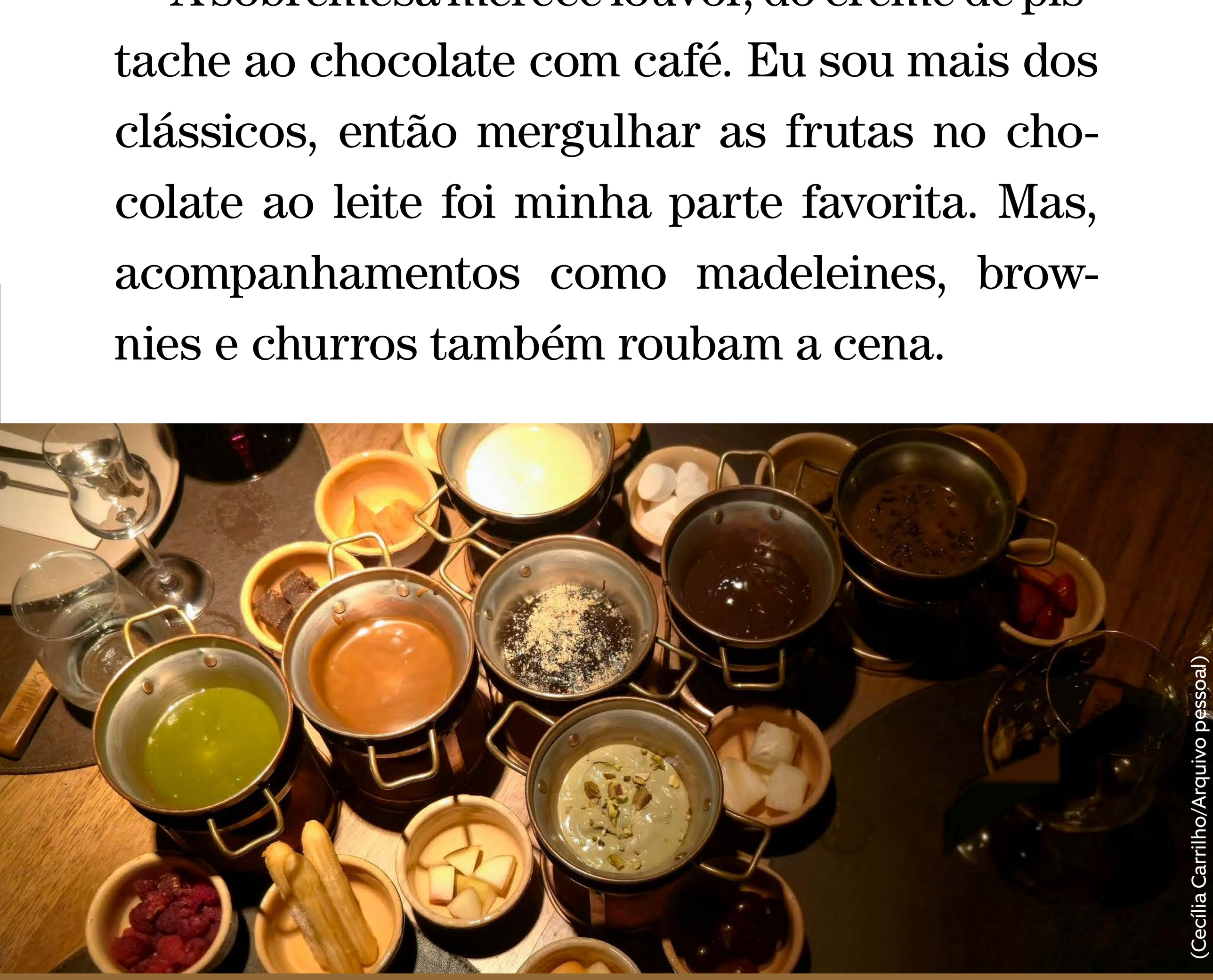
(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

É tanta coisa que nem cabe no enquadramento

O queijo foi bom, é claro, mas o que veio em seguida foi ainda melhor. Filé mignon, cordeiro, carne suína e peito de frango foram postos à mesa, junto com uma tábua de pedra com sal e uma panelinha de demi-glace de vinho. Bom, aí já não tem mais segredo, né? É deixar a carne ganhar sabor. Gostei bastante de mergulhar o filé no vinho por um tempo e depois deixar

que o cozimento finalizasse na tábua de pedra. Para acompanhar, nada mais nada menos que 16 opções de molhos.

A sobremesa merece louvor, do creme de pistache ao chocolate com café. Eu sou mais dos clássicos, então mergulhar as frutas no chocolate ao leite foi minha parte favorita. Mas, acompanhamentos como madeleines, brownies e churros também roubam a cena.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O fondue doce foi perfeito para finalizar a noite

O ambiente é um capítulo à parte. O **Catherine** valoriza a arte - especialmente a feminina - em cada detalhe. Com uma estátua que personifica a essência do restaurante em meio à adega, há obras espalhadas pelas paredes e até o banheiro surpreende, com uma atmosfera

que lembra uma balada. Outro ponto alto são os vinhos: foi uma delícia harmonizar o tinto MLBK clássico com as carnes e finalizar com vinho licoroso.

5. SOLEIL CASA PERINI

Av. Borges de Medeiros, 2352 | *Instagram*

Diariamente, das 11h30 às 23h

Novidade em **Gramado**, o **Soleil Casa Perini** abriu as portas no final de 2025. Do mesmo grupo do **Catherine**, mas a proposta é diferente: sai o fondue e entra a culinária italiana, sem abrir mão do ambiente sofisticado.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Se possível, sente nos lindos sofás

Localizado na movimentada **Avenida Borges de Medeiros**, o **Soleil** ocupa uma esquina

ensolarada. Ao entrar, chama atenção a instalação *Memorial Soleil*, com madeiras recolhidas do Rio Caí após as enchentes de 2024. O charme se completa com a cozinha aberta, onde as massas são preparadas à vista dos clientes.

O cardápio, assinado pelo chef Filipe Andrade, valoriza ingredientes locais e receitas que celebram a boa mesa italiana. Foi ali que encontrei um dos melhores pratos salgados da viagem (fora os fondues, claro): o *khachapuri* (R$ 79). Servido na seção de pizzetas, ele traz uma massa artesanal moldada à mão, recheada com creme de queijos e finalizada com gema de ovo caipira. A montagem final é na mesa e foi lindo ver o queijo escorrendo para todos os lados.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Antes e depois do khachapuri

Outro destaque é o *gnocchi alla fonduta* (R$ 298), sugestão do chef, que chega à mesa com molho de queijos e um filé mignon grelhado que se vê de longe. O contraste entre a maciez do gnocchi e a suculência da carne funciona muito bem, resultando em um prato cheio de sabor.

Para finalizar, o pudim de doce de leite (R$ 68) é daqueles clássicos bem executados, perfeito para encerrar a refeição. Já o tiramisù (R$ 68), com camadas de mascarpone, café e cacau, é uma ótima pedida para quem ainda tem um dia (ou noite) pela frente, com aquele toque de cafeína que dá uma despertada. A carta de vinhos, assinada em parceria com a **Casa Perini**, é outro ponto forte: vale provar o pinot noir.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Para fechar, pudim ou tiramisù

E não esqueça de usar a localização do restaurante a seu favor: dali, dá para explorar a região central de **Gramado** a pé. Eu apro-veitei para passear pela **Paróquia São Pe-dro** e pelo espaço onde acontece o **Festival de Cinema de Gramado**, que conta com uma espécie de calçada da fama à moda gaúcha.

6. OSTERIA DI LUCCA

Hotel Valle D'Incanto - R. Júlio Hanke, 87
Diariamente, das 20h às 23h | Instagram

Dentro do **Hotel Valle D'Incanto**, a **Osteria di Lucca** é bastante classuda. Aberta para não hóspedes mediante reserva, tem arquitetura toscana e clima para um jantar a dois ou uma noite especial. No entanto, é no serviço que a casa se diferencia.

Lá, eles levam muito a sério a hospitalidade. Perdi as contas de quantas vezes agradeci e ouvi de volta um "merece" - o equivalente gaúcho ao "de nada". Merecidamente, se destaca o cuida-do e as pequenas delicadezas que fazem toda a diferença, como as toalhinhas "mágicas" que se expandem com água para que se possa limpar as mãos antes de iniciar a comilança.

A proposta da cozinha mescla tradição italiana com técnicas contemporâneas, em pratos pensados para dialogar com a carta de vinhos - um dos grandes trunfos da casa. O destaque da minha visita foi o pastel aberto de *ossobuco tartufato* (R$ 86), feito para comer com as mãos: uma massa artesanal delicada, coberta com ragu de ossobuco, aioli de trufas brancas, picles de mostarda e lascas de trufas negras. Um prato bastante intenso na sua combinação de sabores.

O *Carré D'agnello* (R$ 169) reforça a proposta da casa de equilibrar técnica e sabor. O prato vem acompanhado de arroz italiano cremoso ao perfume de hortelã e farofa de pistache que traz textura ao conjunto.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Cordeiro com arroz cremoso e toque de pistache

A sobremesa fecha a refeição com delicadeza. O hotel possui ainda um meliponário com abelhas mandaçaia, e é daí que nasce o Percorso Delle Api (R$ 79), uma pequena torta de amêndoas com recheio cremoso de chocolate branco belga, acompanhada de favo de mel, gelato artesanal de mel, tuile perfumada e raspas de limão-siciliano. É uma delícia saborear o favo de mel.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A delicadeza do Percorso Delle Api

7. PRIMROSE

Castelo Saint Andrews no condomínio residencial Vale do Bosque - R. das Flôres, 171 Diariamente, para almoço das 12h30 às 15h, chá da tarde a partir das 17h e jantar das 19h30 às 23h. | *Instagram*

Se a ideia de almoçar em um castelo com vista para um dos cenários mais bonitos da **Serra Gaúcha** parece saída de um filme de tão improvável, o **Castelo Saint Andrews** prova que isso é totalmente plausível. O hotel, aberto em 2010 e precursor da sofisticação hoteleira que foi surgindo na região ao longo dos anos, nasceu para impactar. E o restaurante **Primrose** não fica atrás. Aberto também para não hóspedes mediante reserva, é um daqueles lugares em que o queixo literalmente cai.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O luxo do salão do Primrose

Quando entrei, tive a sensação de ter sido transportada para o interior de um castelo europeu. As cadeiras elegantes, os lustres estrate-

gicamente posicionados em cima de cada mesa, o papel de parede de realeza... são muitos os detalhes. No espaço Madrepérola, onde almocei, a vista para o **Vale do Quilombo** invade as janelas e transforma a refeição em espetáculo.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A vista maravilhosa do espaço Madrepérola

Com inspiração franco-italiana e olhar voltado ao terroir da **Serra Gaúcha**, os pratos valorizam ingredientes frescos e apresentações delicadas, sem excessos. Optei pelo menu do dia (R$ 280) com couvert, entrada, prato principal e sobremesa. As porções eram bem equilibradas e consegui aproveitar cada etapa sem sair estufada.

Fui numa sexta-feira, e o almoço começou com pães artesanais acompanhados de man-

teiga com flor de sal, seguido por uma entrada leve e bem-vinda: mix de folhas da horta com cogumelos e amêndoas laminadas. Como principal, salmão com risoto de aspargos e tomate confit entregam o que se espera da casa, ou seja, muita técnica e elegância. O peixe estava no ponto perfeito.

A sobremesa, uma verrine de gelato da casa com farofa de café e cacau, fecha a refeição com contraste de texturas e um toque de intensidade. Ao final, chegam ainda as mignardises - pequenos e delicados docinhos -, que podem ser saboreados na companhia de café ou chá.

Para quem quiser ir além, há também a opção do menu do dia harmonizado (R$ 350) com vinhos. Não por acaso, o **Primrose** ostenta um dos maiores reconhecimentos do mundo quando o assunto é vinho, com o prêmio *Best of Award of Excellence da Wine Spectator 2024.*

8. CHALEZINHO

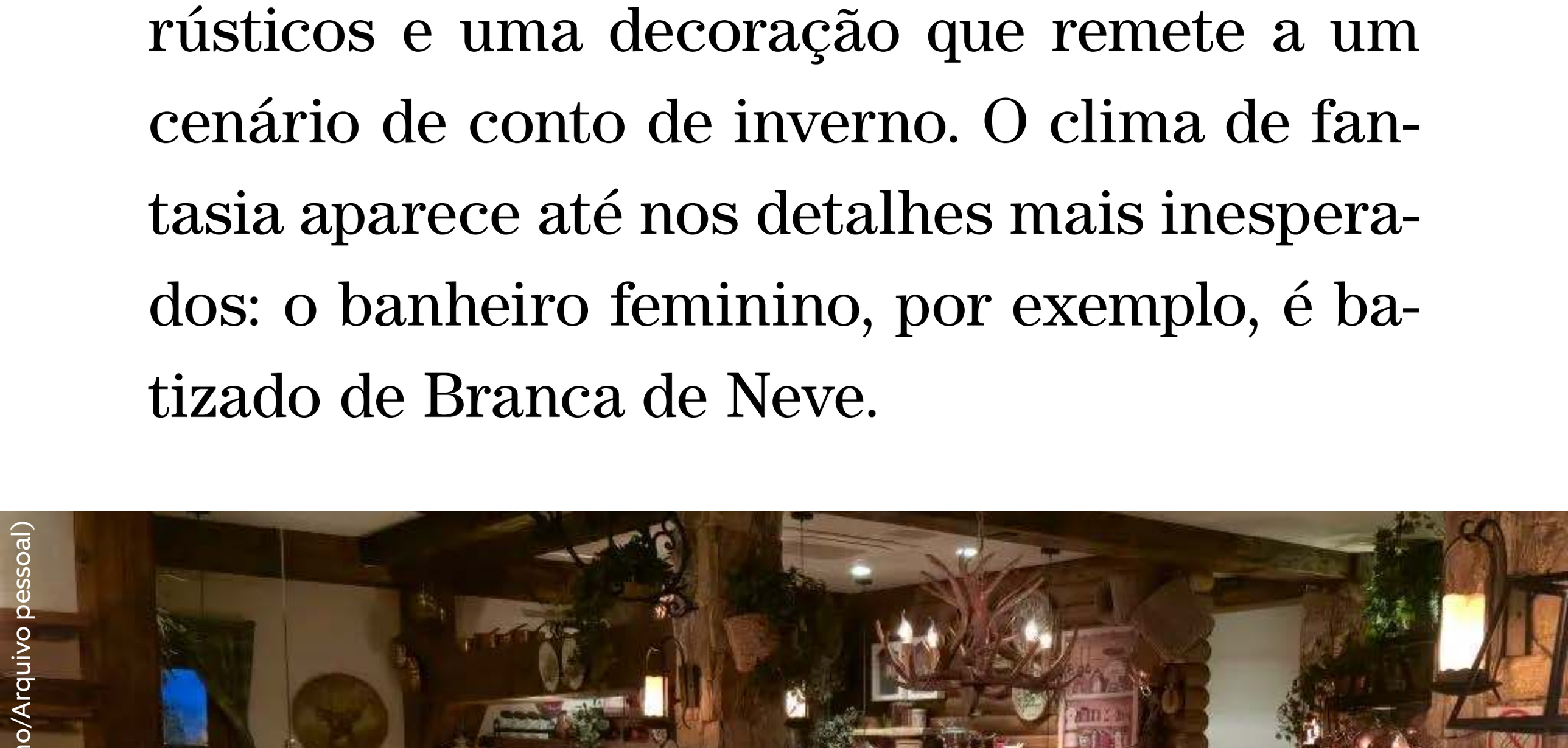
Av. Borges de Medeiros, 2050 | *Site*

Diariamente. das 18h às 00h

Mais uma boa pedida para quem quer se jogar no fondue, o **Chalezinho** combina tradição e

um cenário que faz jus ao clima da cidade. A casa, que também tem unidades em São Paulo e Campos do Jordão, chegou a Gramado em 2023, trazendo toda a experiência de mais de quatro décadas dedicada à especialidade - e com um charme extra.

Instalado em um grande chalé alpino, a fachada de madeira cria uma atmosfera acolhedora, enquanto o interior aposta em lustres rústicos e uma decoração que remete a um cenário de conto de inverno. O clima de fantasia aparece até nos detalhes mais inesperados: o banheiro feminino, por exemplo, é batizado de Branca de Neve.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O interior aconchegante do Chalezinho

A estrela é o rodízio de fondue, com reposição à vontade. São três opções: tradicional (R$ 239), premium (R$ 269) e super premium (R$ 319), todas cobradas por pessoa. Quando visitei, me deliciei no tradicional.

No meu jantar, o rodízio começou com a mesa já completa: queijos e carnes chegaram juntos - e confesso, foi difícil saber por onde começar. Em cada ponta, uma panelinha queijuda: à esquerda, o marguerita; à direita, o suave. No centro, a panela de caldo aromático à base de vinho tornava o mergulho de carnes saborosíssimo. De acompanhamento, uma variedade que quase não cabia na mesa, com destaque para a batata sauté e as salsichas vienenses. Entre as carnes, baby beef, mignon suíno e peito de frango me encheram os olhos e a barriga.

O fondue de chocolate vem em três versões: ao leite, meio amargo e o queridinho de leite ninho com nutella. Entre frutas, marshmallows, churros e brownie, é fácil perder a conta de quantas vezes você mergulha o garfo na panela. Como fã de chocolate meio amargo, confesso que quase monopolizei a panelinha - mas o de Ninho com Nutella, especialmente com o

brownie, que se desmanchava em meio ao chocolate, também merece destaque (mesmo que perigosamente viciante).

Com atendimento atencioso, o **Chalezinho** entrega uma noite aconchegante, que foi muito bem acompanhada do vinho Altos Del Plata Malbec.

9. CASA FIGUEIRA

Estrada Serra Grande, 3945 | *Instagram*
Segunda a sábado, das 11h às 13h30

Longe do burburinho do centro de **Gramado**, já em uma área mais rural, a **Casa Figueira** convida ao almoço com uma paisagem que funciona como colírio para os olhos. Cercada pelo verde, sob a sombra de uma figueira centenária e com vista para o vale, o tempo parece correr em outro ritmo.

Logo na chegada, um pequeno mirante e até um balanço ajudam a emoldurar a paisagem, enquanto mesinhas brancas espalhadas reforçam o clima leve, quase campestre. Optei por almoçar nas mesas de madeira em uma espécie de sacada voltada para o verde.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Nada como ser recebido por essa vista

O buffet livre (R$ 89,90) segue a proposta de comida caseira. Entre saladas frescas, arroz, massas e pratos quentes, há variedade suficiente para agradar diferentes paladares. Montei um prato sem grandes invenções: macarrão ao molho branco, carne e batatas. As sobremesas seguem a mesma linha afetiva, com torta de bolacha e mousses de morango e maracujá.

Uma delicadeza que a **Casa Figueira** entrega é a possibilidade de preparar o próprio chá. Após o almoço, desci até o jardim, onde uma pequena horta me esperava. Em uma mesa, as instruções explicavam o passo a passo do preparo da bebida para aquecer o estômago e ajudar na digestão.

Os vasos, identificados com plaquinhas, vão de stévia a menta. Acabei escolhendo o capim-cidreira, e, seguindo as instruções, colhi a planta com a tesoura e coloquei na xícara. Depois, foi só adicionar água quente e tampar com um pires de madeira em formato de flor (foférrimo!).

Pet friendly e com natureza de sobra, a **Casa Figueira** aposta na simplicidade dos pratos e na delicadeza nos detalhes. E por conseguir entregar aquela maravilhosa sensação de estar, pelo menos por algumas horas, desconectada do mundo.

Como é a visita à fábrica Cristais de Gramado

Mistura de museu e fábrica, espaço dos mais originais no destino permite ao visitante criar a sua própria peça

Por Cecília Carrilho

(Cristais de Gramado/Facebook/Reprodução)

Vidros com água viram espaço lúdico no início do percurso

Gramado é feita de referências e inspirações - e, de tanto reunir histórias, acabou construindo a sua própria. Cada lugar, cada atração, carrega uma narrativa que dialoga com o destino e ajuda a sustentar a ideia de que a cidade é mais do que um refúgio de inverno. Na **Cristais de Gramado**, não é diferente.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A Cristais de Gramado fica próxima ao pórtico da cidade

A verdade é que não existe atração melhor do que aquela em que você coloca a mão na massa. Durante minha viagem em **Gramado**, fiquei empolgada em entender o que existia por

trás das vinícolas e chocolaterias que moldam o circuito turístico local. Mas nada se comparou à experiência de, de fato, construir algo meu ali dentro.

A **Cristais de Gramado** fica logo na entrada da cidade. Quem chega pela RS-115 já dá de cara com o espaço, próximo ao pórtico. Por fora, um edifício cinza, de linhas simples, com uma parede formada por um mosaico de cores.

Fundada em 2002, a **Cristais de Gramado** se tornou referência na produção de cristal artístico no Brasil ao reproduzir a técnica da ilha de Murano, em Veneza. O espaço funciona como uma mistura de museu vivo e fábrica: ali, o visitante acompanha todas as etapas do processo - do material incandescente ao acabamento final - e entende por que cada peça carrega tanto valor.

TIPOS DE VISITAÇÃO

A **Cristais de Gramado** é daquelas atrações que funcionam para toda a família. A maneira mais comum de conhecer o espaço é pelo tour imersivo (R$ 88 a inteira), uma visita guiada que percorre as criações, explica a técnica e

Ines249

revela as histórias por trás de cada peça, com direito a um encerramento musical que foge do óbvio.

Mas o interessante mesmo é ir além do tour. A fábrica oferece experiências em que o visitante assume o papel de artesão por um dia, criando sua própria peça com a orientação dos mestres vidreiros. Dá para escolher entre joias (R$ 299), flores de cristal (R$ 619) e vasos (R$ 1.189) - e, ao optar por qualquer uma delas, o tour guiado já vem incluído no pacote.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Entre as escolhas, peças delicadas como flores e vasos ganham forma nas mãos do visitante

CORES E CURIOSIDADES

A visita começa depois que atravessamos uma porta que lembra aquelas de cofre, que se abre

lentamente após apertar um botão vermelho.

O primeiro espaço é o "Cores e Curiosidades", onde a história do cristal Murano é apresentada de forma didática. O guia conduz a explicação enquanto mostra os componentes, as ferramentas e algumas peças produzidas na fábrica - incluindo o Kikito de cristal, troféu do **Festival de Cinema de Gramado**.

No meio da sala, um lustre imponente ajuda a contar a origem da **Cristais de Gramado**. Foi a partir daquela peça, comprada pelos fundadores Telmo de Freitas Gomes e Irane Land durante uma viagem à Europa, que surgiu a ideia de criar o espaço na **Serra Gaúcha**.

Para além da magnitude, o mais interessante é poder tocar nos cristais pendurados e sentir o material - eles são bem pesadinhos. O lustre funciona quase como um marco zero, símbolo da paixão que deu início a tudo.

Outro detalhe que acaba roubando a cena são os vasos cheios de água que funcionam como lentes. Dependendo do ângulo, quem está do outro lado parece estar completamente distorcido e alongado. É simples, mas acaba virando uma pequena atração paralela, com gente tes-

Ines249

tando posições, tirando fotos e tentando entender o efeito entre uma risada e outra.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Vasos de cristal preenchidos com água que criam efeitos visuais curiosos e refletem as cores da parede

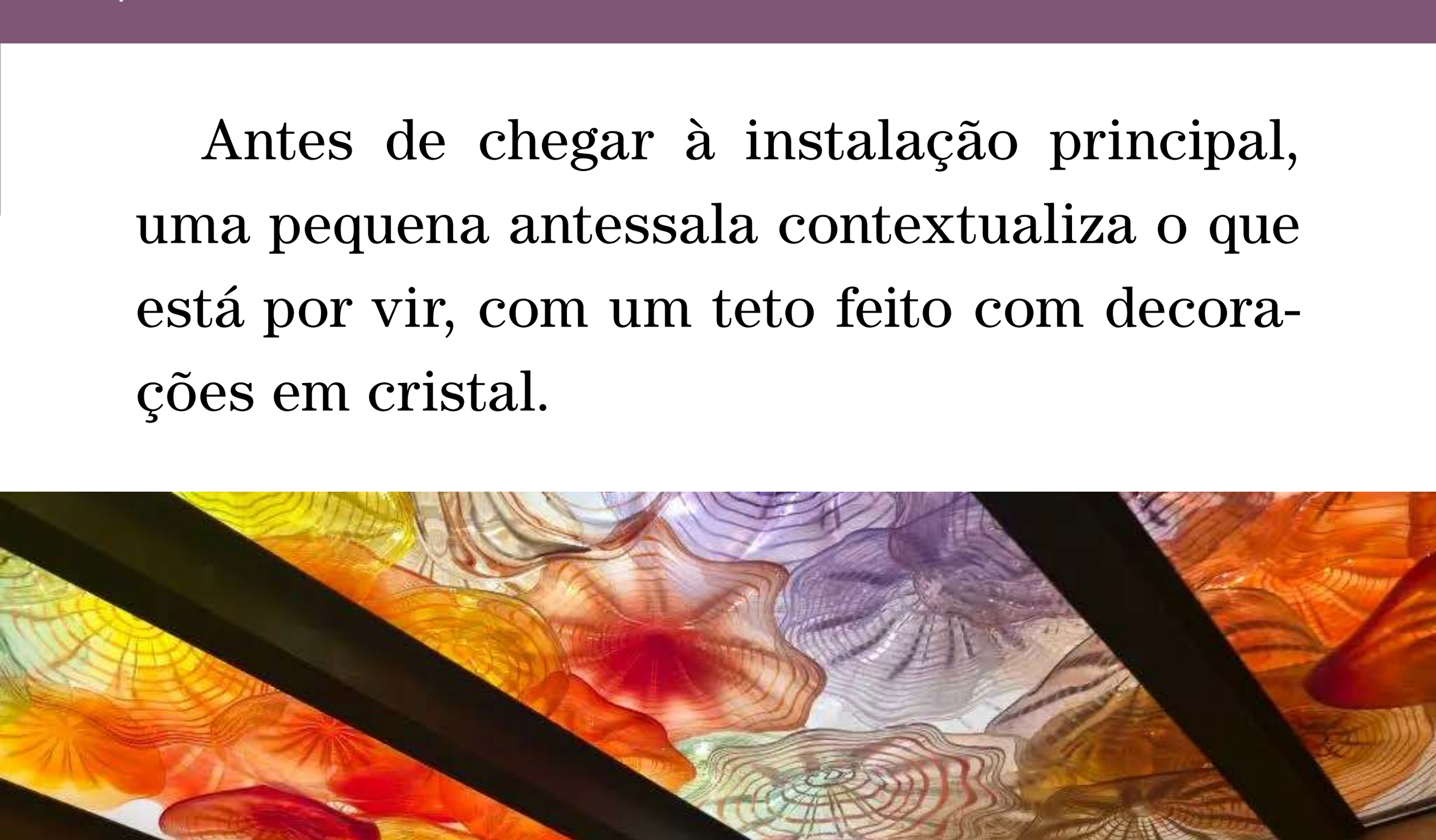
O INQUESTIONÁVEL

Em seguida, a visita avança para a obra "O Inquestionável", instalada em uma sala própria. A instalação foi concebida por Telmo como um presente para Irane e funciona como um símbolo da dedicação da família em manter viva a arte do cristal. Fundadores da **Cristais de Gramado**, os dois seguem envolvidos na gestão e no conselho administrativo. A obra, por sua vez, foi construída a partir do trabalho conjunto dos mestres e artesãos da casa.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O Inquestionável: o sublime em forma de cristal

Antes de chegar à instalação principal, uma pequena antessala contextualiza o que está por vir, com um teto feito com decorações em cristal.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Antes da obra principal, o olhar já é conduzido pelos cristais no teto

Seguindo em frente, está então "O Inquestionável", instalação que reúne cerca de 1.200 peças e é considerada a obra em cristal Murano mais valiosa do **Brasil**, avaliada em cerca de R$ 1 milhão - e, claro, não está à venda.

Inspirada nas obras de Dale Chihuly, a instalação brinca com formas e cores, com um detalhe que só se revela no completo escuro: uma das peças brilha, reforçando o caráter surreal da obra.

De perto, cada um enxerga algo diferente: há quem veja uma floresta ou até algo quase alienígena.

PRODUÇÃO AO VIVO

Depois do impacto causado pela obra, chegou a hora de conhecer a produção de um modo mais direto. Em uma sala bastante quente - vale ir com uma roupa leve por baixo do agasalho -, acompanhei o processo com meus próprios olhos.

Ali, os fornos ficam ligados o tempo todo, passando dos 1.000 °C. É nesse calor que o cristal ganha uma consistência quase líquida, parecida com mel, e começa a ser moldado. Vi de

Ines249

perto cada etapa: os artesãos giram a massa incandescente na ponta da cana de sopro, usam o ar para dar forma e recorrem a ferramentas para ajustar detalhes com precisão. Tudo precisa acontecer de forma rápida, pois em poucos minutos o material começa a endurecer e pode quebrar.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Entre o fogo e o sopro, o cristal começa a se transformar

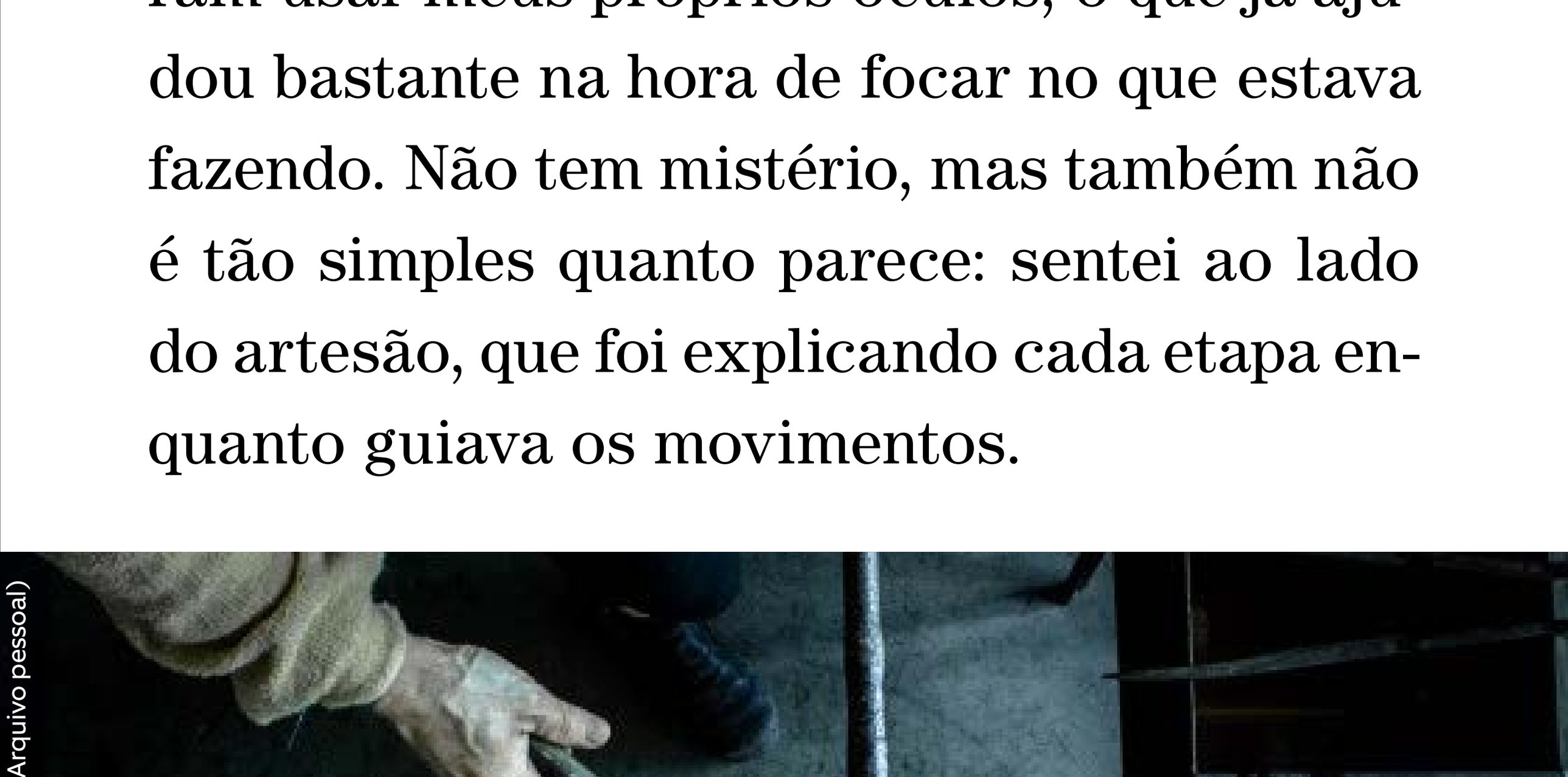
Enquanto o processo acontece, o guia vai explicando como as cores são incorporadas e o que está sendo feito. Bastante simpáticos, os artesãos se aproximam em diversos momentos para mostrar as peças que estão produzindo.

Ines249

HORA DA MÃO NA MASSA

Chegou então a minha hora de virar artesã - ou pelo menos tentar. Após preencher um documento especificando a cor e o que iria fazer, recebi um jaleco, um óculos e uma luva acompanhada de uma manga para então começar a moldagem.

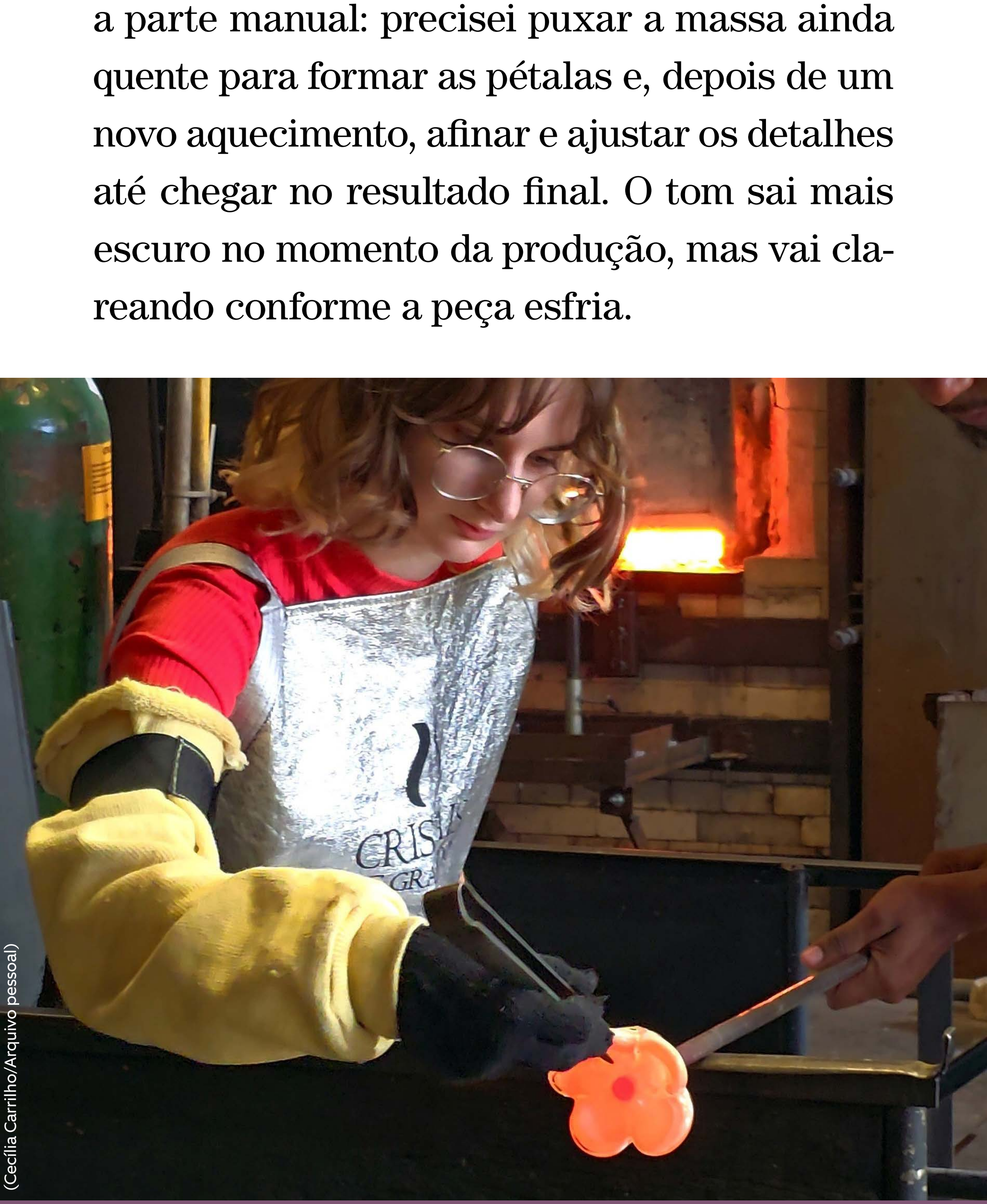
Escolhi a cor rosa e segui para a minha flor de cristal. Como sou míope, me deixaram usar meus próprios óculos, o que já ajudou bastante na hora de focar no que estava fazendo. Não tem mistério, mas também não é tão simples quanto parece: sentei ao lado do artesão, que foi explicando cada etapa enquanto guiava os movimentos.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Antes da forma, o cristal é só calor e possibilidade

Depois de aquecer o material, ele encaixa o cristal em uma espécie de molde inicial, que já sugere o formato da flor. A partir daí, entra a parte manual: precisei puxar a massa ainda quente para formar as pétalas e, depois de um novo aquecimento, afinar e ajustar os detalhes até chegar no resultado final. O tom sai mais escuro no momento da produção, mas vai clareando conforme a peça esfria.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A repórter, o cristal e um pouco de nervosismo

Como o resfriamento precisa ser lento, a flor só fica pronta para retirada cerca de 24 horas depois - ou pode ser enviada para o hotel (ou para casa, caso você more em **Gramado**) mediante taxa. No fim, além da peça, ainda recebi um certificado de "artesã por um dia".

A **Cristais de Gramado** se tornou minha atividade favorita no destino por um motivo simples: pude levar um pedacinho dele comigo e que eu mesma criei. Ao chegar em casa, a primeira coisa que fiz foi colocar a flor em uma estante alta, longe do alcance dos meus gatos. Agora, toda vez que recebo uma visita, aponto orgulhosa para a decoração e digo: "eu que fiz!".

SHOWROOM

Depois de fazer a minha flor, circulei pelo showroom, com algumas peças à venda, para ver o que os profissionais conseguem criar. Apesar de orgulhosa da minha produção, a comparação é inevitável: o nível de acabamento das peças expostas impressiona. Há de tudo - vasos, esculturas decorativas dos mais diversos formatos e uma infinidade de joias -, com preços igualmente variados, de

lembrancinhas a itens mais elaborados.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Entre vitrines e prateleiras, o cristal aparece em todas as formas

Também dá para acompanhar de perto a produção das miniaturas, feitas com a técnica de flamework, em que o cristal é moldado diretamente na chama para ganhar formas delicadas. É um trabalho minucioso, quase hipnótico de assistir. Fiquei especialmente encantada com os bonequinhos em formato de palhaços e pássaros.

VOZ DO CRISTAL

Para finalizar a visita, nada como música. Mas aqui, assim como todo o resto, o som vem do cristal. Depois de uma breve espera, a sala

escurece e ganha uma iluminação em tons de azul e verde, criando um clima quase etéreo.

Então, o músico entra em cena e começa a tocar usando apenas taças de cristal com água e os próprios dedos. O repertório passeia por estilos e épocas, de Beethoven a Alceu Valença, passando até por Guns N' Roses. O som é delicado e combina perfeitamente com o ambiente, tendo um quê de magia que funciona como um encerramento à altura para a visita.

SERVIÇO

Onde? Rodovia RS-115, Km 36 - Várzea Grande - Gramado.

Quando? Aberto todos os dias, das 8h30 às 17h. O Voz do Cristal é apresentado às 9h30, 10h, 11h, 12h, 13h, 14h, 15h e 16h.

Quanto? Tour imersivo por R$ 88 (meia-entrada por R$ 44). Experiências: joias (R$ 299), vasos (R$ 1.189) e flores de cristal (R$ 619).

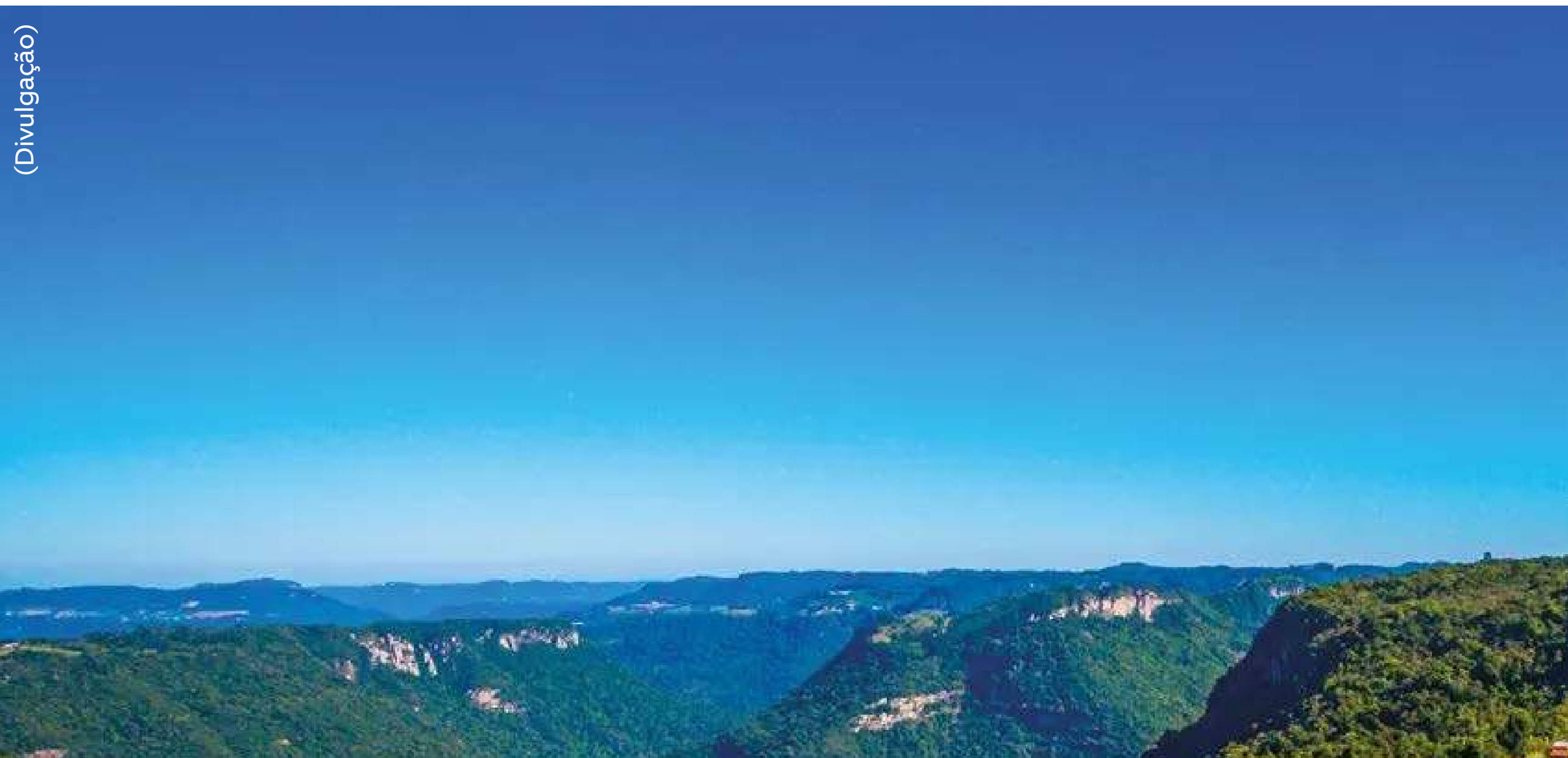
Ines249

Como é a visita ao parque Olivas de Gramado

Degustação de azeites, tour rural, fazendinha e pôr do sol com DJ fazem parte da programação

Por Cecília Carrilho

(Divulgação)



Panorâmica do Olivas em um dia radiante

Aquecer o copo nas mãos, sentir o aroma e só então provar... Antes de visitar o **Olivas de Gramado**, eu não fazia ideia de que existia um "jeito certo" de degustar azeite - e menos ainda que essa experiência pudesse fazer parte de um roteiro em **Gramado**. Inaugurado em 2018, o parque foi rapidamente abraçado pelos visitantes, tornando-se especialmente popular no fim da tarde.

Cercado por **Mata Atlântica** e com vista para os vales, o espaço combina natureza e estrutura em uma fórmula que tem atraído cada vez mais gente. Mas há também um elemento menos óbvio nesse interesse: o protagonismo do azeite, ainda pouco associado ao **Brasil**.

Para chegar ao parque, é preciso ir além do centro de **Gramado** e seguir em direção à sua área rural que, apesar de muito bonita, pouco aparece nos roteiros. A cerca de 14 km do burburinho central, o trajeto já funciona como parte da experiência: a estrada atravessa áreas de natureza preservada, passa por construções antigas e vai desacelerando o ritmo, em contraste com o vai e vem turístico da cidade.

Mais de 12 mil oliveiras dividem espaço com

Ines249

trilhas, experiências gastronômicas e atividades que vão da contemplação à aventura: o **Olivas de Gramado** é tão grande e reúne tantos atrativos que definir um ponto de partida não é tarefa fácil.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A azeiteria do Olivas de Gramado reúne loja, degustação e restobar

Para entrar, é preciso pagar ingresso (R$ 119 inteira), com meia-entrada para estudantes, idosos e moradores - crianças até 11 anos não pagam. Dentro desse valor, dá para aproveitar boa parte das atrações.

IMERSÃO 360°

Confira mais no site

Logo na chegada à azeiteria, participei da Imer-

são 360, incluída no ingresso. Em uma sala escura, projeções ocupam as paredes e apresentam a história do azeite de oliva. A narrativa começa na mitologia grega, em um formato de animação que explica a disputa entre Atena e Poseidon pelo direito de nomear a cidade que viria a ser **Atenas**.

Enquanto Poseidon cria uma fonte de água com seu tridente, Atena oferece algo mais simbólico: a primeira oliveira. A partir daí, a projeção abandona a animação e segue para uma abordagem mais histórica, conectando o azeite à sua expansão pelo mundo até chegar ao **Brasil** e, por fim, a **Gramado**. Pode não ser a atração mais dinâmica e divertida do parque, mas funciona bem como introdução ao tema.

DEGUSTAÇÃO SENSORIAL

Confira mais no site

Depois, segui para a degustação sensorial (paga à parte, R$ 10). Confesso que fui sem saber muito o que esperar, e até achando a proposta um pouco inusitada. A experiência acontece em mesas compridas, onde me sentei junto ao grupo e me deparei com uma tábua de pequenas

Ines249

porções de azeites e acompanhamentos como queijo, tomate e chocolate.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A tábua montada com copinhos de azeite prestes a ser degustada

A sommelier explicou de maneira bem clara as diferenças entre os azeites, para então começarmos a degustação. Fomos orientados a aquecer o copo com movimentos circulares na palma da mão, sentir o aroma (que lembra grama fresca) e só então levar à boca, derramando sobre a língua e puxando o ar antes de ingerir. Apesar da explicação didática, no começo fiquei meio perdida - parecia complexo demais para algo que, até então, eu só usava na salada.

Ines249

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

As difusões aromáticas que foram degustadas

Ao longo da degustação, meu entendimento foi melhorando: provei seis azeites da linha de infusões aromáticas do Olivas. Entre eles, gostei especialmente dos sabores de alho e canela. O mais interessante foi testar as combinações, como o chocolate com o azeite de nibs de cacau (bem coerente com **Gramado**).

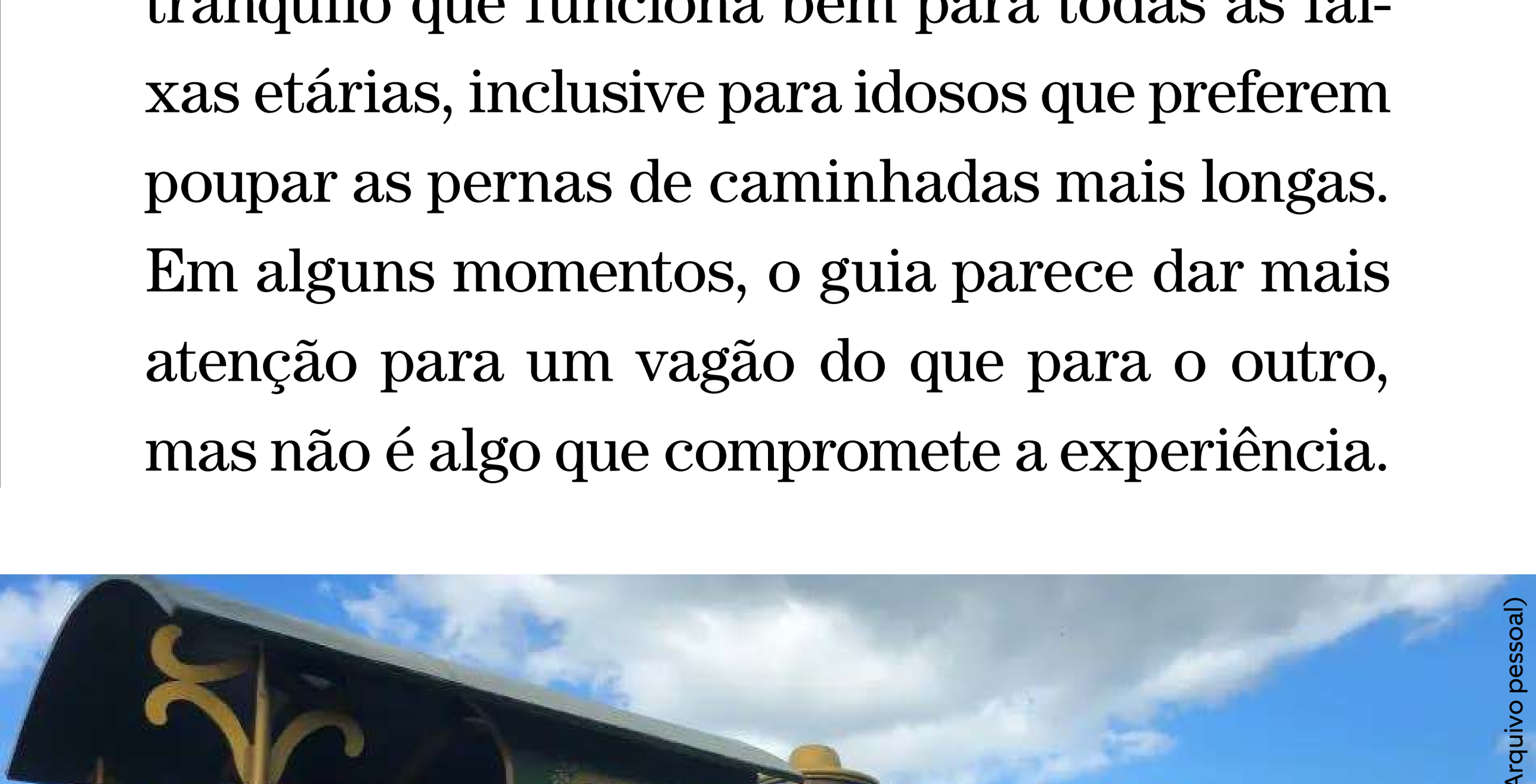
TOUR RURAL

Confira mais no site

Depois, embarquei no Tour Rural (pago à parte; R$ 19), feito em um trenzinho que percorre a propriedade. O trajeto é acompanhado por um guia que intercala curiosidades sobre o parque

com explicações sobre a história da região, fazendo perguntas aos passageiros.

Separado em dois vagões, é um passeio tranquilo que funciona bem para todas as faixas etárias, inclusive para idosos que preferem poupar as pernas de caminhadas mais longas. Em alguns momentos, o guia parece dar mais atenção para um vagão do que para o outro, mas não é algo que compromete a experiência.



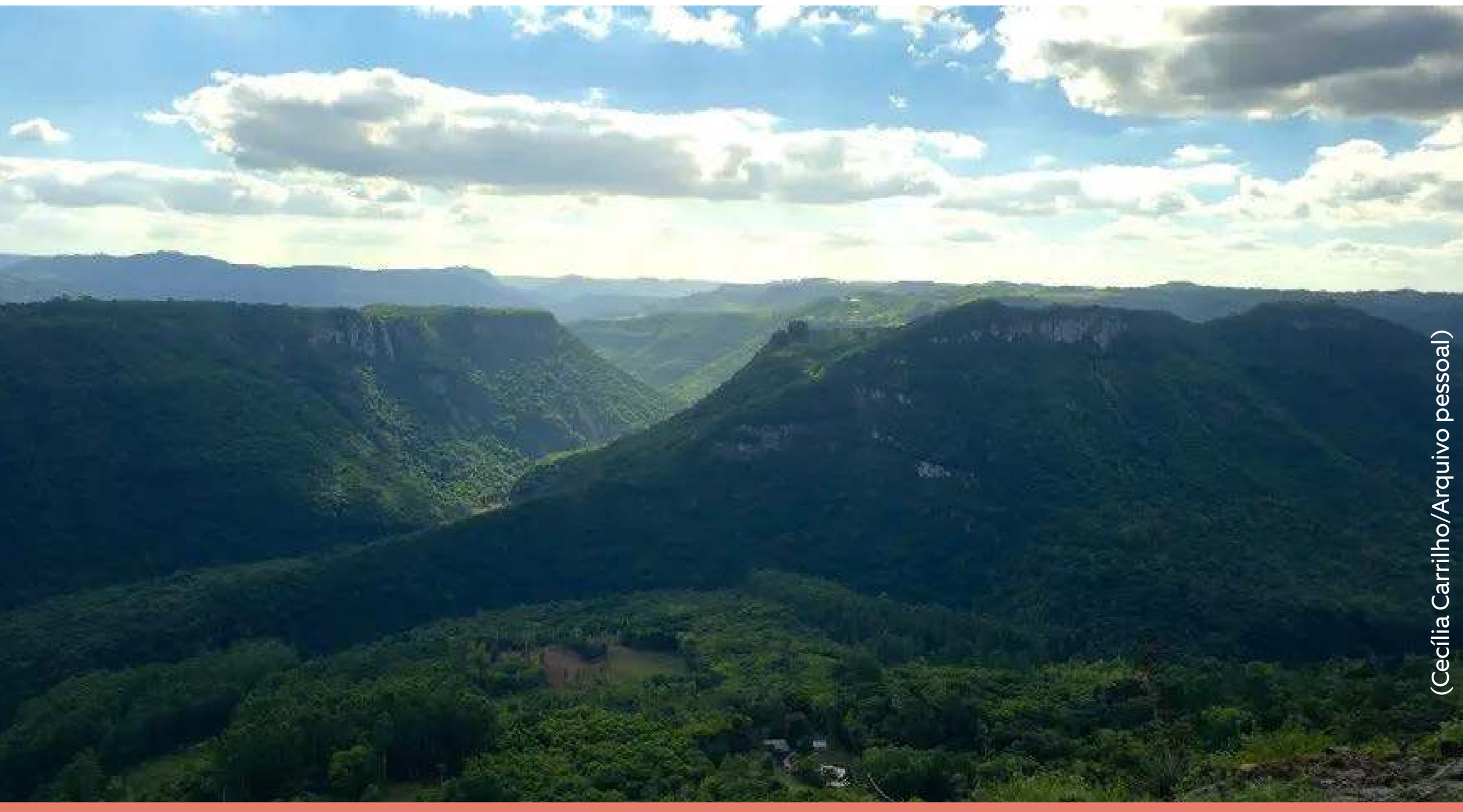
(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

O trem é dividido em dois vagões

Em certo momento, o trem para no **Bosque Encantado**, um dos pontos mais bonitos do **Olivas**. De frente para os paredões do **Cânion Pedra Branca**, o espaço tem uma vista aberta e bem impactante, dessas que

naturalmente viram ponto de foto. Ali, o guia assume também o papel de fotógrafo improvisado, conduzindo poses e ajudando quem quer registrar o momento.

Após apreciar e fotografar a vista, voltamos ao trenzinho que nos deixou na frente da azeiteria.



(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

A bela vista do Cânion de Pedra Branca

OUTRAS ATRAÇÕES

Na volta, ainda deu tempo de explorar outras áreas incluídas no ingresso, como a fazendinha - com pôneis, cabras, coelhos e patos - e a curiosa casa do Hobbit, que chama atenção principalmente de quem viaja com crianças.

O parque também conta com trilhas autoguiadas com vários níveis de dificuldade, além de mirantes espalhados pela propriedade, que permitem observar a paisagem com mais calma, especialmente em dias de tempo aberto.

Para os mais aventureiros, um dos atrativos pagos à parte é pedalar em uma bicicleta suspensa por cabos a 22 metros de altura. Há também aluguel de bikes e scooters elétricas, que ajudam a percorrer distâncias maiores dentro do parque.

A azeiteria concentra a parte mais estruturada do passeio: além da degustação, reúne uma loja com azeites - incluindo versões aromatizadas - e cosméticos, sendo recomendada para aquele visitante que quer levar um mimo para a casa. É também um dos poucos espaços fechados, o que acaba sendo útil em dias de calor ou de clima instável.

OLIVAS SUNSET

Confira mais no site

No fim do dia, o movimento começa a se concentrar em um só ponto. O **Olivas Sunset**, incluído no ingresso, é hoje uma das atrações

mais procuradas do parque, e dá para entender o porquê.

A estrutura é pensada justamente para o pôr do sol, com mesas espalhadas voltadas para o vale e um ambiente que começa a encher conforme o sol vai baixando. Ali, acompanhei o entardecer enquanto um DJ tocava música eletrônica.

(Cecília Carrilho/Arquivo pessoal)

Pôr do sol no Olivas

A paisagem faz jus à fama, com o céu mudando de cor atrás dos cânions. Entre conversas altas e a trilha sonora animada, o momento se torna um animado happy hour ao ar livre, que a maioria curte com uma tacinha e petiscos, pagos à parte.

SERVIÇO

Onde? Rua Vereador José Alexandre Benetti, 1808 - Linha Nova.

Quando? Todos os dias, das 10h30 às 18h.

Quanto? Inteira por R$ 119, com atrações pagas à parte no local.

Viagem E TURISMO

Expediente

EDITORA ABRIL

VICTOR CIVITA
(1907-1990)

ROBERTO CIVITA
(1936-2013)

Publisher
Fábio Carvalho

CEO Maurício Lima
VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira
DIRETOR DE TECNOLOGIA Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto
DIRETOR DE ASSINATURAS Alberto Pirro
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

VIAGEM E TURISMO

Redator-chefe Fabrício Brasiliense
Editora Bárbara Ligero
Estagiários de texto Cecilia Carrilho, Samuel Amaral

Direção de Arte Juliana Krauss
Designer Rafaela Reis

Capa: Rafael Cavalli

Abril